

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
Р.И. Бакиров  
9 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 691/п от 9 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр фасованный "Легкий", ТМ "Сыробогатов", м.д.ж. в сухом веществе - 25 %, полимерная упаковка, 200 г (5x200 г).

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 69547775-004-2014.

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58.

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "О'Кей" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20 / ООО "О'Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65, корп.1, лит.а, пом. 1).

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты (с Поправками)".

Направление № 18-отб2019 от 30 июля 2019 г.

Дата отбора\*: 30.07.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации.

Наименование изготовителя\*: ООО "ПЕРВАЯ ЛИНИЯ", 620039, Россия, г. Екатеринбург, переулок Никольский, 1/624093, Россия, Свердловская область, г. Верхняя Пышма, ул. Мичурина, д. 7.

Дата изготовления\*: 28.06.2019 г. Срок годности: 120 суток Дата поступления в ИЦ: 30.07.2019 г, 16:50.

Наименование поставщика\*: не указан.

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2019 г. - 09.08.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям.

Дополнительная информация\*: - заполняется по сведениям заказчика, \*\* - нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340.

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели:**

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя.

Вкус и запах - сырные.

Консистенция - эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе.

Рисунок - на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой формы.

Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе.

**Физико-химические показатели:**

| Показатели, единицы измерения  | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей |   | Характеристики ка погрешности полученных результатов |
|--|---|----------------------|---|--|
|  |   | Значение по НД**     | Фактическое значение по результатам испытания |  |
| 1.Массовая доля влаги, %   | ГОСТ Р 55063                              | -                    | 48,3  | +0,2   |
| 2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %                  | ГОСТ Р 55063                              | 25,0+-1,6            | 27,0  | +0,8   |
| 3.Массовая доля хлористого натрия, %                                   | ГОСТ Р 55063                              | -                    | 2,0   | +0,2   |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот                 |   |                      |   |  |
| 4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % к сумме жирных кислот           | ГОСТ 32915                                | 2,4 - 4,2            | 3,51  | +0,40  |
| 5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % к сумме жирных кислот       |   | 1,5 - 3,0            | 2,55  | +0,40  |
| 6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % к сумме жирных кислот        |   | 1,0 - 2,0            | 1,66  | +0,40  |
| 7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % к сумме жирных кислот       |   | 2,0 - 3,8            | 3,75  | +0,40  |
| 8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % к сумме жирных кислот     |   | 2,0 - 4,4            | 4,27  | +0,40  |
| 9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % к сумме жирных кислот |   | 8,0 - 13,0           | 11,95   | +2,20  |

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

|   |  |             |           |       |
|---|--|-------------|-----------|-------|
| 10.С14:1 Миристиленовая кислота ,% к сумме жирных кислот                  |  | 0,6 - 1,5   | 1,04      | +0,40 |
| 11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот   |  | 21,0 - 33,0 | 29,97     | +2,20 |
| 12.С16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот |  | 1,5 - 2,4   | 1,91      | +0,40 |
| 13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот      |  | 8,0 - 13,5  | 8,73      | +2,20 |
| 14.С18:1 Октадеценная кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот         |  | 20,0 - 32,0 | 23,23     | +2,20 |
| 15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот     |  | 2,2 - 5,0   | 3,78      | +0,40 |
| 16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот  |  | до 1,5      | 0,39      | +0,40 |
| 17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот        |  | до 0,3      | 0,11      | +0,40 |
| 18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот         |  | до 0,1      | менее 0,1 | -     |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.